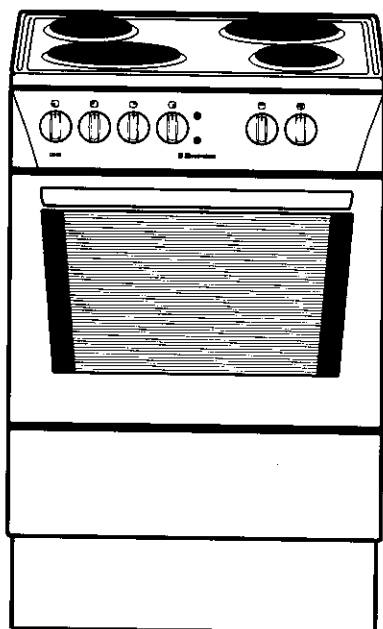
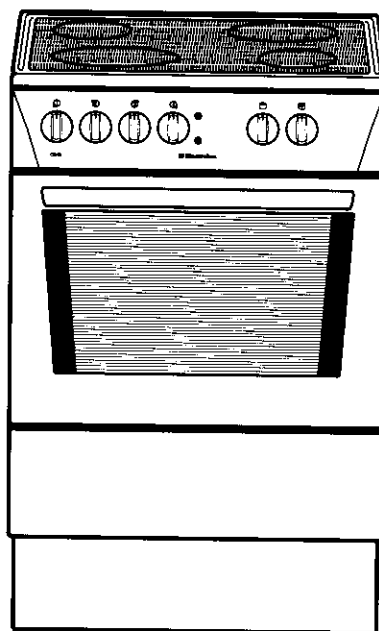




EKE 6232
EKE 6243
EKE 6246



EKC 6231
EKC 6242
EKC 6245
EKC 6247
EKC 6247 K

Säkerhet

Utvecklingen av spisar går framåt. Du kan inte alltid använda din nya spis som den gamla. Läs därför noga igenom bruksanvisningen. Ge speciellt akt på säkerhetstext märkt med . Om du använder och sköter din spis på rätt sätt, kommer du att ha glädje och nytta av den under lång tid. Spisen är avsedd för normal hushållsanvändning. Tänk på att spara bruksanvisningen. Den måste följa med spisen om du säljer eller överlåter den till annan person.

Installation

Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete som utförs av lekman kan försämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Spisen är tung. Kanter och hörn som du normalt inte kommer i kontakt med kan vara vassa. Använd handskar när du flyttar spisen.

Tippskyddet ska vara monterat så att du undviker att spisen tippar vid onormal belastning.

Barn

Vi rekommenderar att det finns en avställningsyta på minst 40 cm på båda sidor om spisen. Alternativt kan spisen installeras med en vägg eller ett högskåp på ena sidan och en avställningsyta på den andra sidan.

Kastrullskyddet (extra tillbehör) ska vara monterat.

Koppla in luckspärren och kontrollera att den fungerar.

Håll barn under uppsikt. Kockärl, värmezoner, kokplattor, och ugn blir mycket varma och behåller värmen en tid efter användning. Beröring kan ge brännskador.

Användning

Lämna aldrig frityrkokning, smältning av fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn. Om det börjar brinna ska du ställa spisens vred på noll och stänga av köksfläkten.

KVEL ELDEN MED ETT LOCK, ANVEND ALDRIG VATTEN.

Kokplattor

Använd endast kockärl som är avsedda för kokplattor respektive ugn.

Glaskeramikhäll

Använd aldrig en spräckt glaskeramikhäll. Vätska kan vid rengöring och överkok tränga ner till spänningsförande delar. Bryt strömmen till spisen via säkringarna eller lossa stickproppen från vägguttaget.

Kontakta service för reparation.

Lägg inte papper, plast o.d. på glaskeramikhällen. En värmezona som sätts på av misstag kan få papperet/plasten att börja brinna/smälta.

Använd endast kockärl som är avsedda för glaskeramikhäll respektive ugn.

Kontrollera kockärlens botten. Kärl med konvex botten (utåtbuktande) ger dålig värmekontakt och snurrar lätt på glaskeramikhällen.

Kontrollera att spisen är avstängd när den inte används. Samtliga vred ska vara ställda på noll.

Rengöring

Håll glaskeramikhäll, kockärl och ugn rena av hygieniska och säkerhetsmässiga skäl. Fettfläckar och annat spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand.

Ta genast bort överkok från den heta hällen. Spill av socker och sockerhaltiga maträtter (sylt, saft o.d.), smält plast och aluminiumolie kan skada hällen.

Underhåll och service

Ställ samtliga vred på noll innan du byter en trasig lampa.

Service och ev. reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast originalreservdelar.

Skrotning

Hjälp till att undvika olyckor när spisen ska skrotas: Lossa den från vägguttaget, kapabla elkabeln vid utgången från spisen och sätt luckspärrarna ur funktion.

Innehållsförteckning

Säkerhet	side	54
-----------------	------	----

Innan du använder spisen:

Uppackning, transportskador	56
Förbehandling av glaskeramikhällen/kokplattor	56
Rengör plåtarna/långpannan	56
Bränn av ugnen	56

Bekanta dig med:

Spisen	57
Vreden och kontrollamporna	57
Ugnen	58
Förvaringslådan	58
Fläkten	58
Luckspärren	59
Tillbehören	59
Extra tillbehör	59
Säkerhetsutrustningen	59

Så här använder du:

Värmezonerna/kokplattorna	60
Vreden	60
Värmezoner	61
Reglering av värmezoner	61
Kokkärl/panna	61
Ugnen	62 - 65

Så här sköter och rengör du:

Emaljerade ytor	66
Glaskeramikhällen/kokplattorna	66
Ugnen	67
Ugnsluckan	68
Varmluftsfläkten	68
Ugnslampan	69

Installasjon:	70
----------------------	----

Elektrisk anslutning:	70
------------------------------	----

Service och reservdelar:	71
---------------------------------	----

Tekniska data:	71
-----------------------	----

Råd och tips vid:

Praktiska problem	72
Tekniska problem	73

Tabell för:

Recept	74 - 75
Matlagning	76
Bakning	77
Gratinerings	78
Grillning	78

Innan du använder spisen



Spisen är avsedd för sådan matlagning och bakning som normalt förekommer i ett hushåll. Använder du den för andra ändamål kan det föreligga risk för person- och/eller egendomskada. Kontrollera att luckspärren fungerar. Vi rekommenderar också att du använder kastrullskydd (extra tillbehör). Detta är särskilt viktigt om det finns barn i hushållet. Dessutom måste det finnas minst 40 cm avställningsyta på båda sidor om spisen. Låt inte barn leka med spisen eller röra vreden och luckan.

Uppackning, transportskador

Kontrollera att spisen är felfri och utan skador.

Ev. transportskador från en transport som du inte själv har haft ansvaret för ska anmälas till återförsäljaren senast 1 vecka efter mottagandet.

Lyft inte spisen i luckhandtaget när du vill flytta den. Öppna istället ungsluckan och ta tag under ungstaket. Lyft upp och dra sedan ut spisen. Spisen har hjul baktill.

Förbehandling av glaskeramikhällen

Gnid ut ett tunt skikt av det medföljande puts- och rengöringsmedlet med en ren, fuktig trasa eller hushållspapper på glaskeramikhällen. Torka därefter bort eventuella rester av medlet med en ren, fuktig trasa, annars kan detta etsa sig fast när hällen värms upp nästa gång. Se till att hällen är torr nästa gång du värmer upp den, annars kan den få regnbågsliknande fläckar.



Förbehandling av kokplattor

Kokplattorna är behandlade med ett rostskyddande medel som ska brännas fast. Innan du använder spisen ska du därför sätta på två av plattorna åt gången på full effekt, utan kokkärl, i ca 3 minuter.

Kom ihåg att stänga av igen!

Rengör plåtarna/långpannan

Diska plåtarna/långpannan med varmt vatten och ev. handdiskmedel. Skölj sedan och torka av.

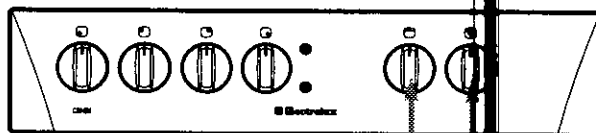
Bränn av ugnen.



Ugnen ska brännas av före användning. Skall utföras med stängd lucka. Spisen blir mycket varm vid högsta temperatur. Håll barn och djur under uppsikt så att de inte kommer åt spisen och bränner sig! Sörj för god ventilation medan detta pågår, t.ex. med köksfläkten.

Gör så här:

- ◆ Vrid funktionsvredet till läge över / undervärme.
- ◆ Vrid temperaturvredet till 250° C
- ◆ Ugnen skall vara inkopplat i 60 minuter.
- ◆ Låt ugnen svalna. Torka därefter ugn, stegar och lucka med varmt vatten och handdiskmedel. Torka torrt.



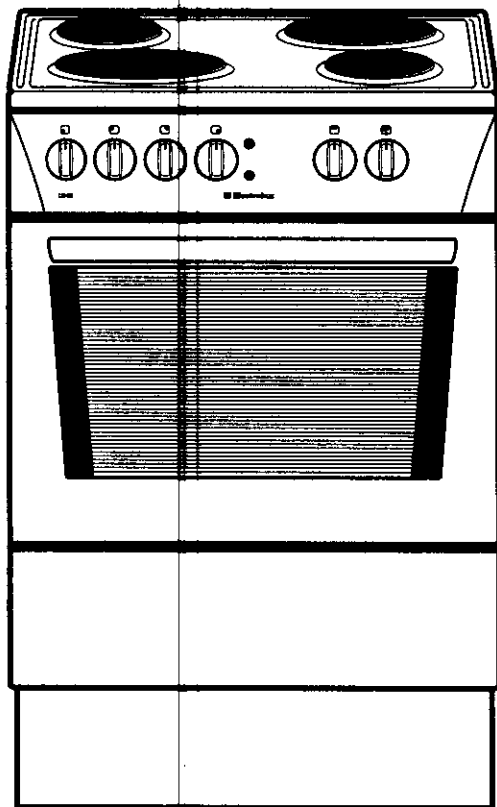
250 °C

En obehaglig lukt uppstår på grund av att små rester av olja från tillverkningen finns kvar på elementen.

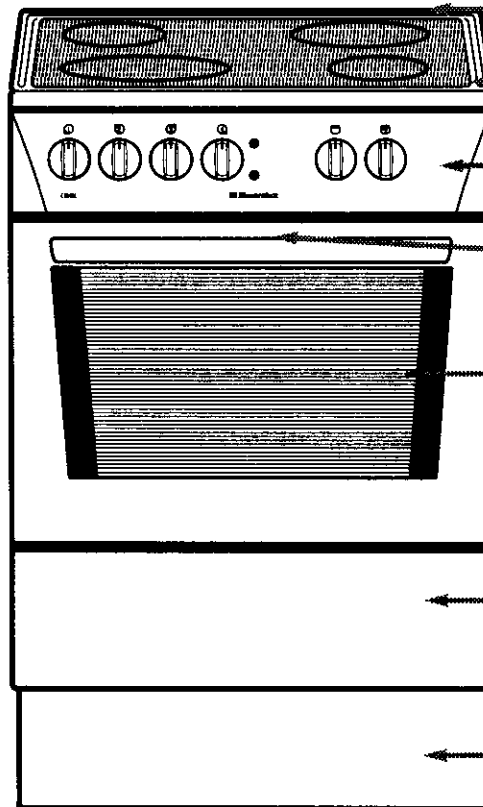
Kom ihåg att stänga av igen!

Bekanta dig med:

Spis med kokplattor



Spis med glaskeramikhäll



Ångventil

Häll

Vred och kontrollampor

Luftspärr

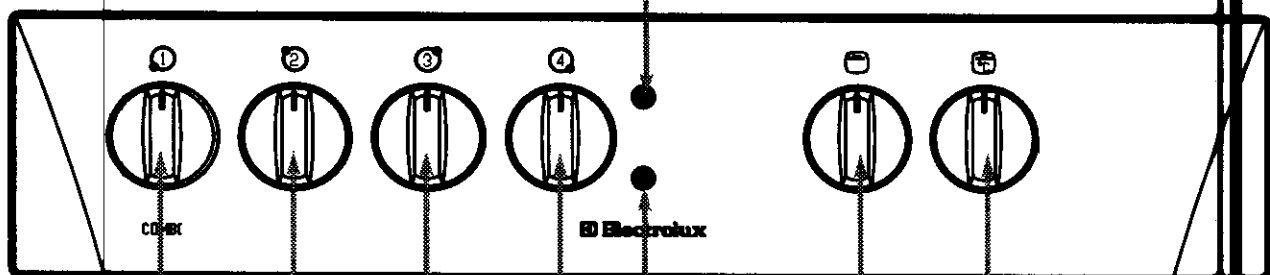
Ugn

Förvaringslåda

Sockel

Vred och kontrollampor

Signallampa som visar om någon funktion är på



COFFET

Electrolux

Vred till kokplattor/
värmesoner

Termostatlampa till ugn

Funktionsvred till ugn

Termostadvred till ugn

Ugnen

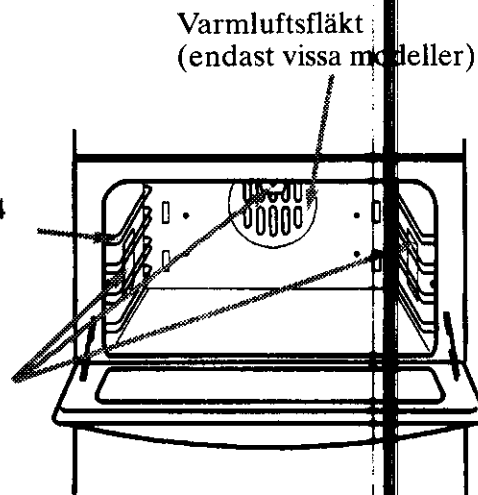
Du hittar information om de olika ugnsfunktionerna på sidan 62.



Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugsbotten.
Folien hindrar undervärmen och kan leda till att emaljen överhettas och skadas.

Ungstegar 1,2,3,4
1 är nedan

Alt. 1 :
2 Sidobelysning
Alt. 2 :
Takbelysning



Ugnselement:

Överelementet och grillelementet syns högst upp inuti ugnen som två rorslingor. Grillelementet är den inre rorslingan och glöder med rött sken vid användning (funktionen finns inte på alla modeller).

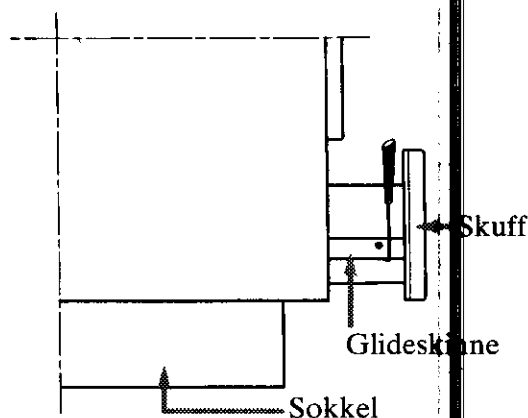
Överelementet består av båda slingorna. Det är dock bara den yttre rorslingan som glöder med rött sken vid användning.

Underelementet är dolt under ugsbotten.

Förvaringslådan

Under ugnen finns en förvaringslåda för tillbehör.

Om du vill ha en spärr på lådan så att den inte kan öppnas så lätt av små barn, ska du göra följande: Dra ut lådan, använd en skruvmejsel (se skiss) och böj ner «spärrörat» på glidskenan max 2 - 3 mm på båda sidor av lådan. För att öppna lådan måste du nu ta tag i lådans underkant och lyfta uppåt innan du drar utåt.



Fläkten

Spisar med varmluftsfunktion har en motordriven fläkt som blåser luft längs ugnens sidor. Den varma luften cirkulerar i ugnen och dras sedan in i fläktgallret i ugnens bakre vägg.

Det är därför normalt att spisen låter något vid användning.

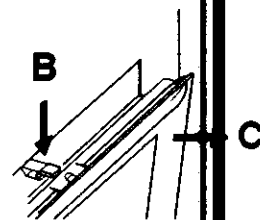
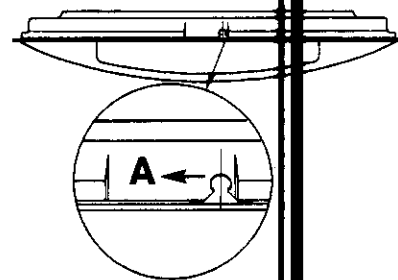
Ljudnivån kan dessutom variera något med ugnstemperaturen och hur spisen är installerad.

Spisen ska stå stadigt och helt vågrätt.

Luckspärren

Luckspärren är satt ur funktion vid leverans.

- ◆ För att sätta spärren i funktion skjuter du låshaken (A) på luckans överkant åt vänster.
- ◆ För att öppna luckan trycker du ner knappen (B) samtidigt som du drar luckan utåt (C). Med spärren i funktion är det svårare för barn att öppna luckan.
- ◆ För att sätta spärren ur funktion öppnar du luckan (kontrollera att ugnen inte är varm) och skjuter låshaken (A) på luckans överkant åt höger.



Tillbehören

- ◆ Emaljerade bakplåtar och långpanna.
- ◆ Ugns-galler.
- ◆ Rakbladsskrapa och rengöringsmedel till glaskeramikhäll.
- ◆ Tippskydd.

Extra tillbehör

(Hänvänd dig vid köp till försäljningsstället, eller till vår servicekontakt).

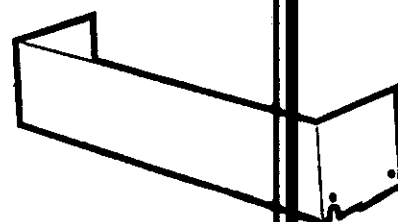
- ◆ Kastrullskydd.
- ◆ Liten stekpanna.
- ◆ Ugnslucka med 3 glas.
- ◆ Teleskopsockel.
- ◆ Sockeldekor.
(Kan inte användas tillsammans med teleskopsockel).

Ugnslucka med «inte-softet» design, med 3 glas (extra tillbehör).

Om du önskar en ugnslucka som har lägre temperatur på ytterglaset, kan den levererade ugnsluckan bytas ut.

Säkerhetsutrustningen

Spisen uppfyller kraven på barnsäkerhet om det finns godtagbara avställningsytor (minst 40 cm breda) på båda sidor av spisen samt om tippskydd och kastrullskydd (extra tillbehör) är monterade och luckspärren är i funktion.



Så här använder du:

Värmezonerna/kokplattorna



Kokplattor/värmezonerna blir mycket varma under användning och beröring av dessa kan ge brännskador. Kokplattor/värmezonerna, grytor osv. behåller värmen en lång tid efter användning. Håll uppsikt så att barn inte uppehåller sig i närheten eller kan komma åt dem.

Lämna aldrig friturekok, smält fett, paraffin eller annat lättantändligt utan tillsyn.

Om det börjar brinna ska du ställa spisens vrid på noll och stänga av köksfläkten.

KVÄV ELDEN MED ETT LOCK, ANVÄND ALDRIG VATTEN!

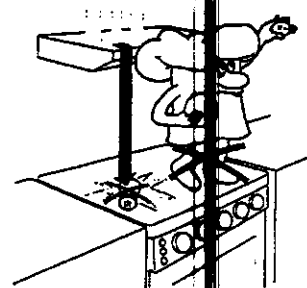
Lägg inte papper, plast o.d. ovanpå spisen. En kokplatta/värmezon som sätts på av misstag kan få papperet/plasten att börja brinna.

Vrid för säkerhets skull kastruller och stekpannor så att handtagen inte sticker ut utanför spisen. Kontrollera att alla kokplattor/värmezonerna är avstängda när de inte används.

Undvik att placera föremål på hyllor ovanför spisen.
Kryddkvarnar o.d. kan falla ner och spräcka hällen.

Glaset i hällen är hårt och hårdigt mot värme, kyla och temperaturchocker.
Men i likhet med allt glas är det känsligt för slag med hårda föremål.

Stå aldrig på spisen!



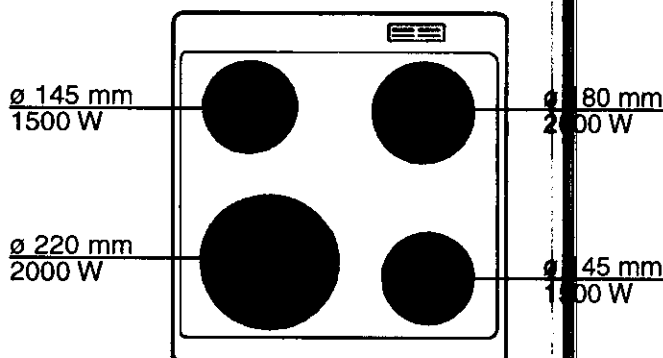
Kokplattor

Spisen har fyra kokplattor. Plattor märkta med rött är snabbplattor med överhettningsskydd.

Den röda märkningen försvinner vid användning.

Om du skulle glömma att stänga av plattan kopplas halva effekten bort innan plattan blir överhettad.

Full effekt kopplas in så snart plattan har kylts ner igen.



Reglering av kokplattor:

Stegvis reglering (0-6)

Läge 1-2: = VARMHÅLLNING

Läge 3-4: = SMÅKOKNING

Läge 5: = KOKNING

Läge 6: = UPPKOKNING/STEKNING

Glaskeramikhäll

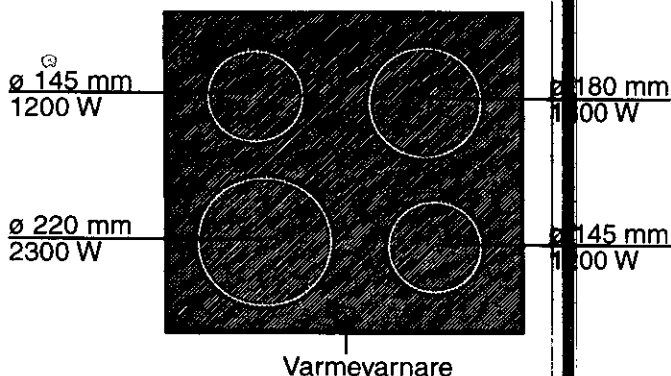
Glaskeramikhällen har fyra värmezonerna och en värmevarnare. Värmevarnaren består av fyra lampor som sitter under glaset. Lamporna lyser när motsvarande zon är varmare än 55° C – även sedan zonen har stängts av.

Värmezonerna tänds och släcks i olika långa intervall beroende på inställningen.

Ju högre värde på vredet, desto längre inkopplingstid.

Ju lägre värde, desto kortare inkopplingstid.

Även på den högsta inställningen slocknar zonen ibland för att förhindra överhettning.



Värmezoner

1-krets värmezon:

Kan startas genom att vrida knappen med- eller moturs.

2-krets värmezon:

Kan bara startas genom att vrida knappen medurs, inte moturs.

Vissa spisar har värmezoner och vred med dubbel cirkelmarkering.

Det betyder att zonen har två storlekar.

* Användning av minsta zonstorlek:

Vrid vredet medurs till önskat läge mellan 1 och 12.

* Användning av största zonstorlek:

Vrid vredet medurs till  efter 12 så att du känner och hör ett klick. Vrid sedan tillbaka till önskat läge mellan 12 och 1. Efter användning ställer du vredet på noll igen varvid zonen automatiskt återgår till den minsta storleken.

Reglering av värmezoner:

Läge 1-2: Värmezonen delvis inkopplad = VARMHÅLLNING

Läge 3-6: Värmezonen halvt inkopplad = SMÅKOKNING

Läge 7-12: Värmezonen helt inkopplad = UPPKOKNING/STEKNING

Ovanstående inställningar är endast vägledande och utgår från «normala» tillagningsmängder.

Det innebär att du kan behöva välja ett högre läge vid tillagning av större mängder, respektive ett lägre läge vid tillagning av mindre mängder.

Vanligtvis kan du koka upp på högsta läge för att sedan vidarekoka på ett lägre läge.

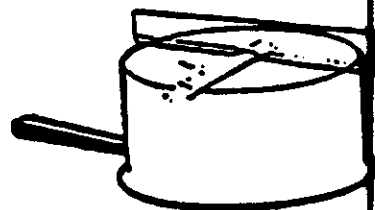
Efter en tid lär du dig att välja rätt läge, beroende på kokkärl, mängd och typ av mat.

När du använder lock bör du vrida ner värmen för att minska risken för överkokning.

Kokkärl/panna

Utseende:

- ◆ minst lika stor som hela värmezonen.
- ◆ slät (omöstrad)
- ◆ svagt konkav (inåtbuktande), 0,1 - 0,5 mm beroende på kokkärls material och bottendiameter.
Vid uppvärmning böjer sig bottnen 0,1 - 0,2 mm utåt.



Kontrollera kokkärls planhet genom att hålla upp det mot en lampa och t.ex. dra en linjal över bottnen.

Material:

- ◆ Aluminium har god värmeledningsförmåga, men kan lämna silverfärgade fläckar på hällen. Fläckarna kan tas bort med det medföljande puts- och rengöringsmedlet.
- ◆ Koppar har större tendens att slå sig i varmt tillstånd än andra material.
- ◆ Emaljerade bottnar (speciellt grovmönstrade) och kastruller/kannor i glas som dras fram och tillbaka över hällen kan slita mer på dekoren än andra typer av bottnar.
- ◆ Lackflagor kan lossna från lackerade kastruller och bränna fast på hällen.

När du köper nya kastruller och stekpannor bör du välja produkter som är rekommenderade för glaskeramikhällen, t.ex. rostfria kastruller med s.k. sandwichbotten med olika metaller i flera skikt.

Ugnen



Var försiktig när du öppnar ugnsluckan. Varm luft strömmar ut. Håll barn under uppsikt så att de inte står för nära. Använd rejäla grytlappar och håll ordentligt i allt som du sätter in och tar ut ur ugnen. Ugnen och ugnsluckan blir mycket varma vid användning, och de behåller även värmen en lång tid efter användning. Beröring kan ge brännskador. Håll uppsikt så att barn inte barn uppehåller sig i närheten och kan komma åt spisen.

Om du använder stekpåse, rekommenderar vi att du klipper av ett hörn innan du lägger in påsen i ugnen. Du undgår då risken att bränna dig på varm ånga när du tar ut påsen ur ugnen och öppnar den. Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga vred ska vara ställda på noll. Lägg aldrig aluminiumfolie direkt på ugnsbotten. Folien hindrar under värmen och kan leda till att emaljen överhettas och skadas.

Ugnen är tätad på alla fyra sidorna. Avsikten är att få en så «tät» ugn som möjligt med relativt hög luftfuktighet. Ugnen är dock icke ångtät. De fysiska lagar som styr förångning och kondensering ger därför olika utslag. När du öppnar ugnsluckan, eller när kall luft kommer in på annat sätt, kommer vattenånga att kondensera på kallare ytor såsom ugnslucka, framsida osv. Detta gäller speciellt vid användning av vattenbad. Dina matlagnings- och bakningsvanor avgör hur kraftigt fenomenet blir.

När ugnen värms upp, utvidgas stålet den är konstruerad av. När ugnen sedan svalnar efter användning «krymper» stålet. Denna utvidgning/krympning kan ge ljud ifrån sig i form av dova knäppningar. Av samma skäl är det också naturligt att ugnens botten och tak har böjd form.

Vid temperaturförändringar och/eller ojämn placering av maträtter/bakverk på plåt kan plåten slå sig. Detta gäller särskilt vid bakning av pizza, småkakor o.d. Plåten återtar sin normala form när den blir kall igen.

**Med hjälp av funktionsvredet kan du välja följande inställningar:
(Funktionerna varierar mellan olika modeller)**

Ugnsbelysning

- ☐ **Övervärme**, element i taket. Vid behov av extra färgsättning i slutet av bakprocessen.
- ☐ **Undervärme**, element i botten. Vid behov av extra undervärme i slutet av bakprocessen.
- ☐ **Över/undervärme**, element i taket och botten.
- ☒ **Varmluft**, elementet runt fläkten i ugnens bakre vägg är inkopplat tillsammans med fläkten.
- ☒ **Gratiner**, grillelement i taket och varmluftsfläkten inkopplade.
- ☐ **Grill**, grillelement i taket.
Max. 250° C.
- ☒ **Pizza**, varmluftselement, underelement och varmluftsfläkten inkopplade.

Kontrolllampa

Denna lampa tänds så fort en ugnsfunktion väljs.

Termostatlampa

Lampan tänds när en temperatur ställs in, och slockar vis uppnådd temperatur.

Under gräddningen kommer lampan att tända och släckas, allt eftersom termostaten kopplar in och ur elementen för att hålla den inställda temperaturen.



Kallblåsning, (t.ex. vid upptining).
Endast fläkten är inkopplad.

Bakning

Följ tabellrekommendationerna bak i bruksanvisningen. Prova mjuka kakor med en provsticka 5 - 10 minuter före full tid. Du får då möjlighet att justera tiden och eventuellt temperaturen innan bakverket är färdigt. Resultatet kan påverkas av receptet, formarnas material, färg och utseende. Tänk på att tid och temperatur för bästa resultat kan skilja sig från tidigare erfarenheter och recept.

Över-/undervärme ger jämn färg över hela ytan.

Välj den form som passar bäst i storlek.

Bröd som bakas i ljusa aluminiumformar får som regel bättre färg med varmluft, men färgen kan bli något ojämn.

Placera formar på plåt.

Varmluft kan med fördel användas vid bakning på flera nivåer samtidigt. Du kan då baka flera plåtar samtidigt och därmed utnyttja hela ugnens kapacitet.

Kom ihåg att du måste beräkna något längre baktid vid bakning i flera nivåer. Färgen kan bli något ojämn.

Temperaturen ska som regel vara 20 % lägre än vid bakning med över/undervärme.

Matlagning

Över-/undervärme är som regel bäst vid matlagning på en nivå. Välj den form som passar bäst i storlek.

Följ tabellrekommendationerna.

Varmluft använder du vid storkok och tillagning av hela måltider. Välj rätter som ska tillagas vid samma temperatur. Om rätterna kräver olika lång tid, anpassar du insättningen i ugnen för att få dem färdiga i önskad ordning.

Stekning

Det är bekvämt att steka i ugn. Välj mellan

över/undervärme och varmluft. För att skyn inte ska torka in och bränna fast kan du med fördel välja en ugnssäker form med låg kant där köttstycket precis får plats. Revbensspjäll placeras på galler eller i långpannan.

Även stekar kan placeras på galler ovanför långpannan.

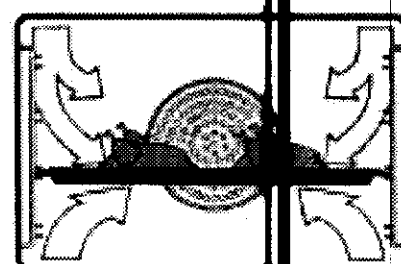
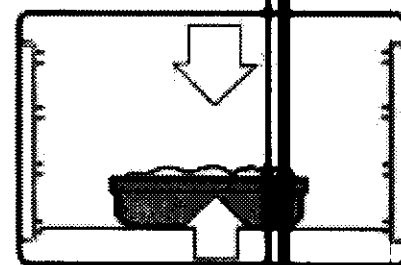
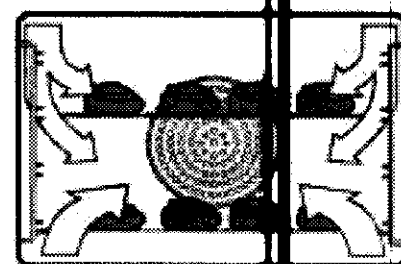
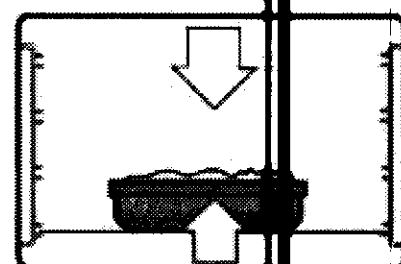
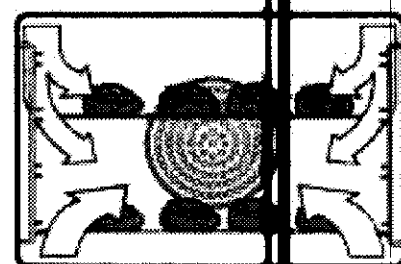
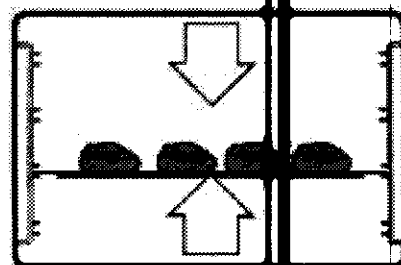
Det bildas som regel mycket späd vid ugnstekning.

Var försiktig när du tar ut köttstycket.

Följ tabellrekommendationerna.

Om du vill använda varmluft bör kyckling o.d. läggas på galler för att luften ska kunna cirkulera runt.

Placera alltid långpannan under, gärna med folie i pannans botten för uppsamling av fettdropp o.d.



Grillning

Grillresultatet blir bäst om maten som ska grillas inte tas direkt från kylskåpet. Torka av det som ska grillas, lägg det på ugnsgallret och krydda efter önskemål. Placera alltid långpannan under ugnsgallret när du sätter in det i ugnen, gärna med folie i pannans botten för uppsamling av fettdropp o.d.

Storleken, marmoreringen (insprängt fett), formen, mängden och temperaturen på det som ska grillas inverkar på tiden.

Fisk och ljust kött (fågel, kalv, fläsk) får inte lika kraftig färg som mörkt kött (nöt och vilt). Passa noga och vänd maten flera gånger under grillningen. För lång grilltid ger torr, seg och i värsta fall bränd mat.



**Ugnsluckan ska vara stängd vid grillning.
Max. 250° C.**

Övervärme

Endast överelementet är inkopplat. Används vid behov av extra färgsättning i slutet av baknings-/tillagningsprocessen.

Undervärme

Endast underelementet är inkopplat. Används vid behov av extra färgsättning i slutet av baknings-/tillagningsprocessen.

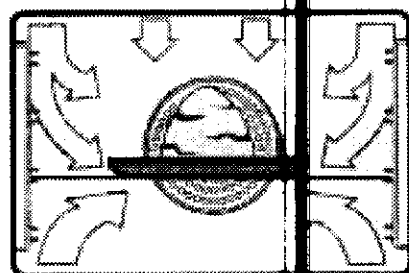
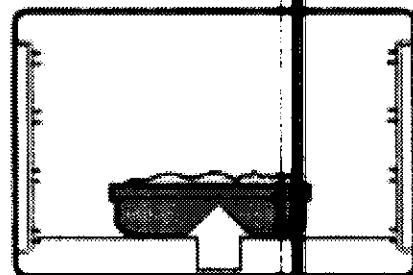
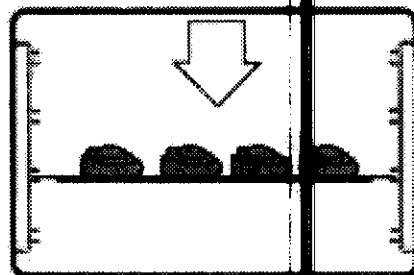
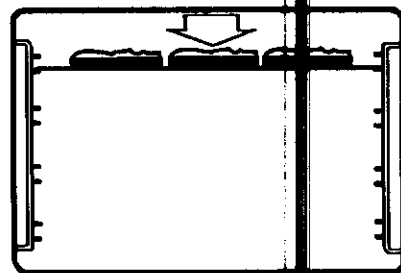
Gratinerering

Vid gratinerering ställer du vredet på . Grillelementet kopplas då in för färgsättning/snabbuppvärmning, samtidigt som fläkten får varmluften att cirkulera och värma maten. Följ tabellrekommendationerna.



Max. 250° C.

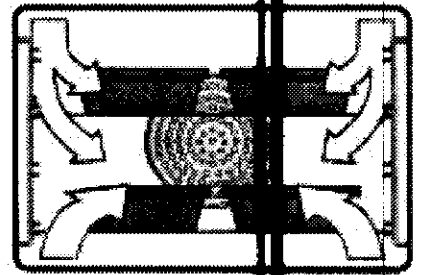
Rätter som kan ge mycket fettstänk bör inte tillagas med denna inställning, eftersom fett då kan avsättas på varmluftselementet och ge upphov till stark rökutveckling.



Upptining/uppvärmning av färdiglagad mat

Ställ in termostavredet på 100 - 200° C.

Placera maten i öppnade folieformar eller andra täckta formar (OBS! De måste tåla minst 200° C) på ugnsgaller och/eller plåt. Placera ugnsgallret och/eller plåten på en eller flera nivåer, beroende på hur stor mängd som ska tinas. Tiden varierar beroende på mängden och typen av mat.



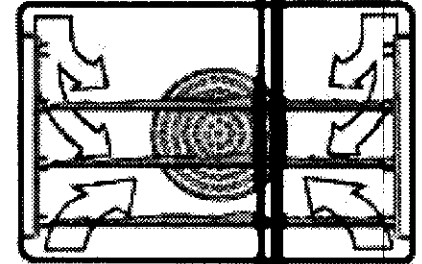
Torkning

Svamp, kryddväxter, äpplen (med borttaget kärnhus, skalade och skurna i tunna skivor) o.d. kan torkas i ugnen.

Använd plåtarna eller lägg bakpapper på ugnsgallret så att inte svamp eller kryddor faller ner på ugnsbotten.

Använd en eller flera nivåer, beroende på hur mycket som ska torkas. Ugnstemperatur 50° C från fyra timmar och uppåt.

Svamp och kryddväxter ska vara helt torra, medan äpplen ska vara gulbruna och lätta att böja.

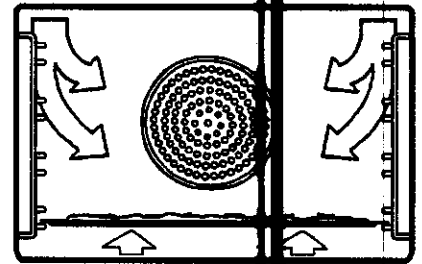


Pizzafunktion

Varmluft med undervärme

Denna Electrolux-specialitet lämpar sig särskilt väl för degar med litet eller inget socker, maträtter med tjock, fuktig fyllning, såsom t.ex. pizza, quiche lorraine, paj, fruktkaka o.d.

Strålvärmen från underelementet ger maträtterna en extra spröd och delikat botten.



Vi rekommenderar att du sätter in plåten på ugnstege 1 för att få maximal verkan av undervärmen. Om du vill ha mindre spröd botten kan du sätta in plåten på ugnstege 2.

Vid bakning av färdiga pizzor från frysdisker kan du med fördel sätta in pizzan djupfrys och baka den utan att förvärma ugnen. Uppvärmningen av ugnen tinar pizzan relativt skonsamt så att den blir genomvarm utan risk för att bli bränd.

Du kan självfallet baka på flera nivåer när du använder pizzafunktionen, men det är bara den nedersta plåten som får del av den extra undervärmen.

Pizzafunktionen kan även användas vid brödbakning.

Den extra undervärmen får mer av fuktigheten att lämna degen innan skorpan bildas, så att brödet blir något luftigare i konsistensen.

Så här sköter och rengör du:



Kontrollera att elkabeln inte kommer i kläm när spisen skjuts in efter rengöring bakom spisen. Håll glaskeramikhäll/kokplattor och ugn rena av hygieniska och säkerhetsmässiga skäl. Fettfläckar och annat spill osar rejält vid uppvärmning och medför i värsta fall risk för brand. Läs och följ bruksanvisningen och de eventuella varningstexter som finns på rengöringsmedlens förpackningar. Ställ samtliga vred på noll vid byte av trasiga lampor, följ bruksanvisningen.

Emaljerade ytor

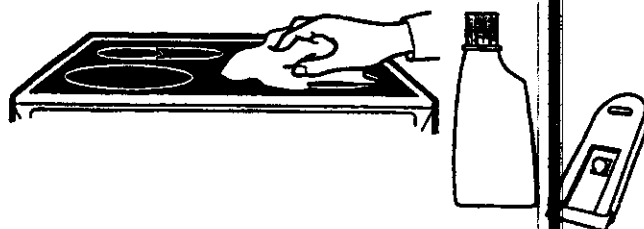
Rengör de emaljerade ytorna med en ren trasa, varmt vatten och eventuellt litet handdiskmedel.

Använd aldrig skurmedel eller andra repande medel på emaljerade ytor. Vid kraftig nedsmutsning kan du försiktigt använda skursvamp och såpvatten.



Glaskeramikhällen

En smutsig häll ger sämre värmeöverföring mellan värmezonen och kokkärl. Torka av hällen efter användning med en ren, fuktig trasa.



Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

- ◆ Använd skrapan för att avlägsna fläckar o.d.
- ◆ Överkok måste avlägsnas omedelbart innan värmezonen har svalnat. Detta är särskilt viktigt vid spill av socker och sockerhaltiga maträtter (sylt, saft o.d.), smält plast och aluminiumfolie.
- ◆ När värmevarnaren har slocknat, rengör du värmezonen med det medföljande puts- och rengöringsmedlet.
- ◆ Skaka flaskan och spruta ut ett par smala strängar på hällen.
- ◆ Gnid rent med en ren, fuktig trasa eller hushållspapper.
- ◆ Torka därefter bort eventuella rester av medlet med en ren, fuktig trasa, annars kan detta etsa sig fast när hällen värms upp nästa gång.
- ◆ Se till att hällen är torr nästa gång du värmer upp den, annars kan den få regnbågsliknande fläckar.

Kokplattorna

Smutsiga kokplattor hindrar värmeöverföringen mellan spis och kokkärl. Torka av kokplattorna efter användning med en fuktig trasa och handdiskmedel. Låt inte överkok bränna fast, utan ta bort det med en gång. Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

- ◆ Rengör plattorna ordentligt med stålull. Skölj bort allt lödder och torka torrt med hushållspapper.
- ◆ Använd en bomullstrasa och stryk ut ett jämnt skikt med rostskyddsmedel på de torra och kalla plattorna.
- ◆ Bränn därefter in rostskyddsmedlet genom att värma upp två av plattorna åt gången på full effekt, utan kokkärl, i max. 5 minuter. Rester av lösningsmedlet förångas då, vilket kan avge en del lukt och rök.
- ◆ Eventuella rester av rostskyddsmedlet på emalj (som måste vara kall) och händer kan tas bort med lacknafta.
- ◆ Rostskyddsmedlet kan beställas från återförsäljare eller från vårt reservdelslager. Det går också bra att använda osaltat fett eller matolja. Gnid in ett tunt skikt medan plattan ännu är något varm.

Ugnen

Ugnen kan ha vanlig, slät emalj över hela insidan eller katalysemalj på väggar och tak samt slät emalj i botten.

Slät emalj

Torka alltid av ugnen med varmt vatten och ev. litet handdiskmedel efter användning.

Gör så här vid kraftigare nedsmutsning:

- ◆ Spill eller överkok, som har fastnat, lossas med t.ex. en smörkniv.
- ◆ Stryk ut såpa, gärna flytande, på ugnsbotten med en svamp.
- ◆ Stäng luckan, sätt ugnen på 100° C och över/undervärme i ca 10 minuter.
- ◆ När ugnen har svalnat sköljer du den med rent vatten och torkar torrt.
- ◆ Upprepa rengöringen vid behov.

Katalyseemalj

Katalysemaljen är en porös emalj med självrenande effekt som påskyndar avbränningen av fettfläckar o.d.

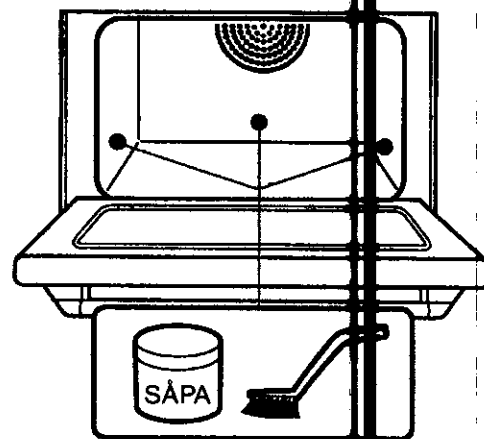
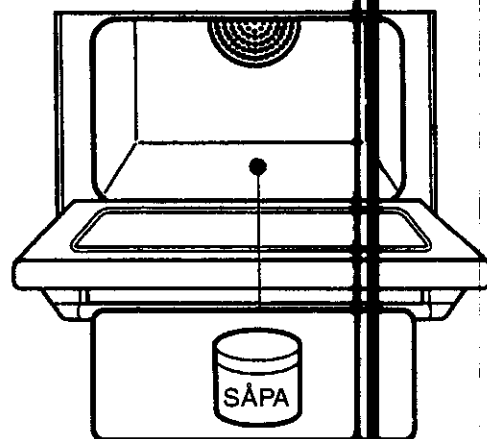
Katalysemaljens rengöringseffekt minskar om porerna i emaljen täpps till av fett o.d. samt om ugnen bara används under korta tider vid låg temperatur.

Den bästa rengöringseffekten ger katalysemaljen vid lång avbränning, 30 - 60 minuter och över/undervärme 250° C eller mer. Använd en nylondiskborste och tvätta av fettfläckar o.d. med varmt vatten och såpa.

Är ugnen fortfarande smutsig?

- ◆ «Dränk in» katalysemaljen med en lösning av såpa och varmt vatten. Låt stå 1 timme.
- ◆ Sätt därefter på över/undervärme på högsta temperatur och låt stå i 3 timmar.
- ◆ Upprepa rengöringen vid behov.

Använd aldrig ugnsgöringsmedel eller vassa föremål på katalysemaljen.



Ugnsluckan

Emaljen rengör du med en ren trasa, varmt vatten och handdiskmedel. Vid kraftig nedsmutsning kan du med stor försiktighet använda en skursvamp och såpvatten.

Luckglaset har ett värmereflekterande skikt och rengörs lättast med fönsterputsmedel med ammoniak.

Så här tar du av ugnsluckan.

- ◆ Öppna luckan helt.
- ◆ Lyft spärrarna från position **A** till **B** på båda sidor om dörren (du kan behöva trycka ned dörren något).
- ◆ Lyft luckan uppåt och mot dig. Tänk på att dörren är tung.

Sätt tillbaka ugnsluckan.

- ◆ Skjut spärrarna från position **B** till **A**.
- ◆ Stäng luckan och kontrollera att den fungerar korrekt.

Rengöring mellan glasen

Om det behövs kan du rengöra glasen invändigt på följande sätt:

- ◆ Öppna luckan och placera en grytlapp under den böjda gångjärnsarmen. Skruva loss de 2 skruvarna (**A**) som håller ihop glaset med handtag och innerluckan. Håll en hand under glaset så att det inte ramlar ner.
- ◆ Dra därefter glaset med handtaget försiktigt utåt (**B**), genom att dra det mot dig och hålla en hand under.
- ◆ Rengör glaset enligt beskrivningen ovan.



Var försiktig med glaset.
Sprickbildningar i kanten kan leda till att glaset spricker efter några uppvärmningar.

- ◆ Montera samman i omvänd ordning. Tillse att glaset kommer ned bakom klamrarna på luckans framsida (**C**).
- ◆ Tillse att luckspärrens hake monteras korrekt. Se sidan 59.

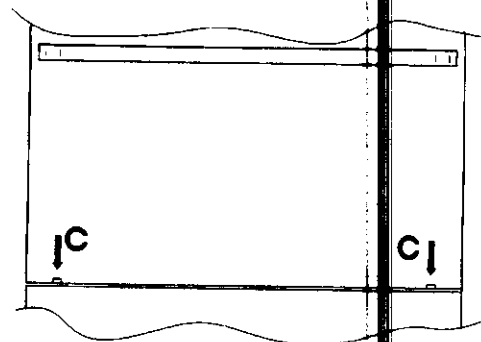
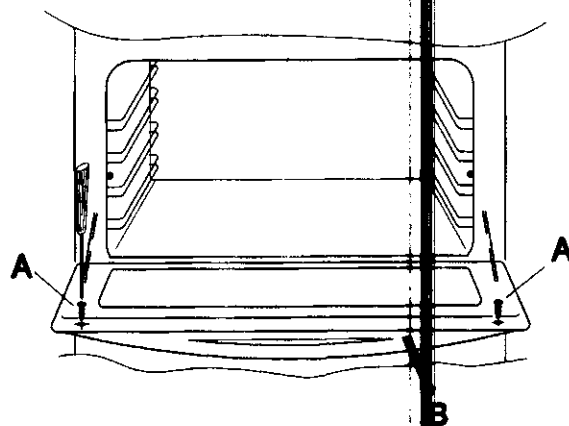
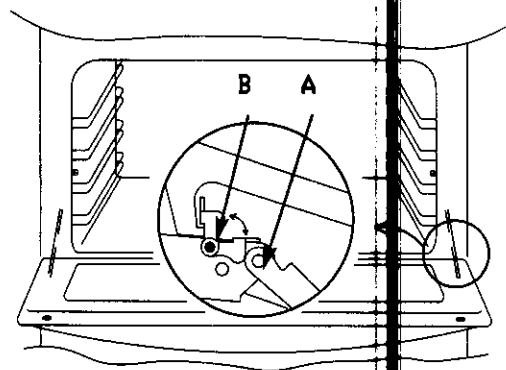
Varmluftsfälkten

Fläkthjulet bör rengöras med jämna mellanrum.



Stoppa motorn före rengöring.
Bryt strömmen till spisen via säkringarna eller lossa stickproppen från vägguttaget.

- ◆ Ta loss fläktgallret genom att skruva loss de fyra skruvarna.
- ◆ Muttern som håller fast fläkthjulet skruvas loss medurs. Håll fast fläkthjulet med den andra handen.
- ◆ Efter rengöring monteras fläkten i omvänd ordning.



Ugnsutrustning/tillbehör

Lossa skruvarna som håller fast ugnsstegarna i framkanten. Dra ut stegarna och ta ut dem ur ugnen. Diska stegar och galler i varmt vatten med handdiskmedel. Vid kraftig nedsmutsning kan de behöva ligga i blöt och rengöras senare, ev. med stålull. Plåtar och långpanna torkas efter användning av med hushållspapper och/eller diskas i varmt vatten med ev. handdiskmedel tillsatt.

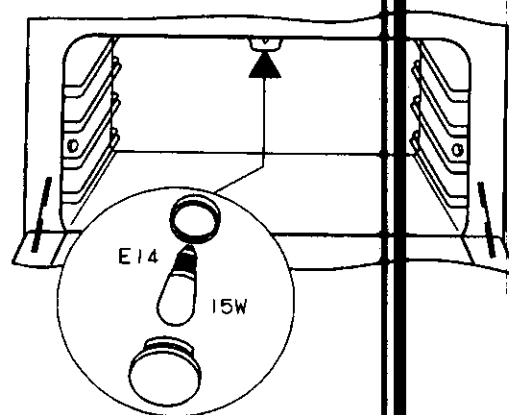
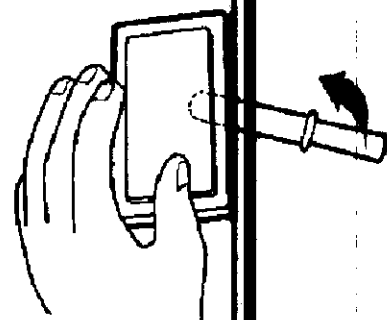
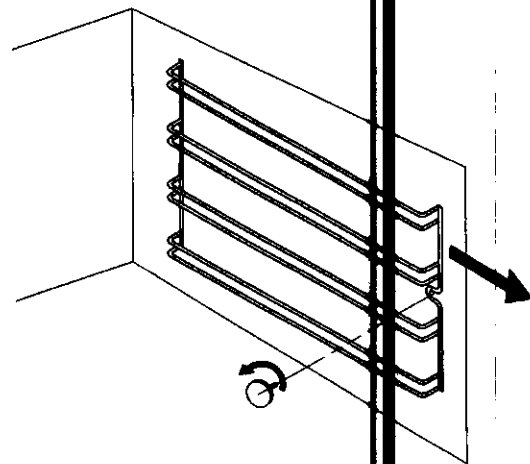
Till fastbrända fläckar kan du använda skursvamp (försiktigt) och såpvatten. Torka med hushållspapper. Rengöringen underlättas om du håller litet vatten i långpannan/plåtarna efter användning och låter stå ett litet tag.

Byte av ugnslampa i ugn med sidobelysning

- ◆ Bryt strömmen till spisen via säkringarna eller lossa stickproppen från vägguttaget.
- ◆ Kontrollera att ugnen inte är varm.
- ◆ Lossa och tag bort ugnsstegen.
- ◆ Lossa skyddsglasets genom att t.ex. sticka in en smörkniv mellan glas och reflektor.
- ◆ Håll en hand under glaset så att det inte faller ner på ugnsbotten.
- ◆ Skruva ut och ersätt den trasiga lampan.
Lamptyp: ugnslampa med E14 - sockel, märkt 230 - 240 V, 25 W och 300° C.
- ◆ Tryck fast skyddsglaset igen och sätt tillbaka stegen.
Se till att glaset vänds åt rätt håll.

Byte av ugnslampa i ugn med takbelysning

- ◆ Bryt strömmen till spisen via säkringarna eller lossa stickproppen från vägguttaget.
- ◆ Kontrollera att ugnen inte är varm.
- ◆ Skruva av skyddsglasets.
- ◆ Skruva ut och ersätt den trasiga lampan.
Lamptyp: ugnslampa med E14 - sockel, märkt 230 - 240 V, 15 W och 300° C.
- ◆ Skruva fast skyddsglasets igen.



Installation



Spisen är tung. Kanter och hörn som du normalt inte kommer i kontakt med kan vara varma. Använd handskar när du flyttar spisen. Kontrollera att elkabeln inte kommer i kläm när spisen skjuts in på plats.

Kastrullskydd ska monteras för att barn inte ska kunna nå kastrullhandtag och välta ut varm vätska över sig. Kontrollera att luckspärren är i funktion så att det blir svårare för barn att öppna luckan.

Produkthöjd

Spisen levereras för 900 mm bänkhöjd och med 50 mm sockelindrag. Ifall en lägre höjd önskas (min. 850 mm), kan sockeln bytas ut mot en teleskopsockel (extra tillbehör).

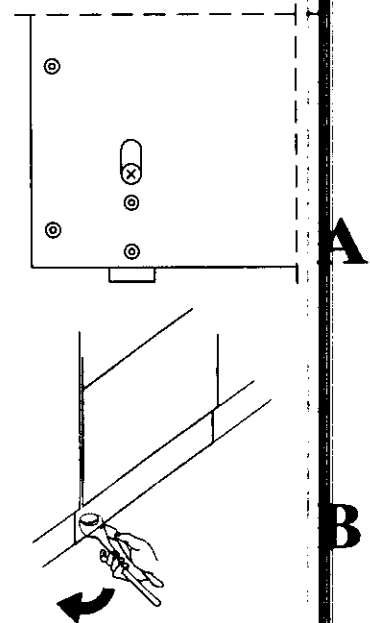
Nivåjustering

Placera ett vattenpass på spisens ovansida och kontrollera att spisen står vågrätt.

Eventuell justering (+ 12 mm) utförs genom att:

A - i bakkanten, använda kryssmejsel (moturs = +),
1 varv motsvarar 1 mm, se skiss A.

B - i framkanten, se skiss B.



Elektrisk anslutning



Ingrepp i spisen ska utföras av behörig fackman. Arbete som utförs av lekman kan förämra spisen samt leda till skada på person och/eller egendom.

Anslutningseffekt och spänning finns angivet på dataskylten på spisens högra sida. Inkopplingsalternativ för spisen framgår av skylten på bakstycket.

Spisen levereras med sladd och stickpropp för 3 - fas. Om 2 - fas ska användas måste anslutningen göras av fackman.

Sladdkvalitet: CENELEC H05VV - F Alt.: H05RR - F.
Sladd.dim.: 2 - fas min 2,5 mm², 3 - fas 1,5 mm².

Service og reservedelar



Innan service kontaktas: Läs igenom bruksanvisningen och följ de råd och anvisningar som ges i avsnittet «Råd och tips vid tekniska problem» för att försäkra dig om att du inte kan åtgärda felet på egen hand.

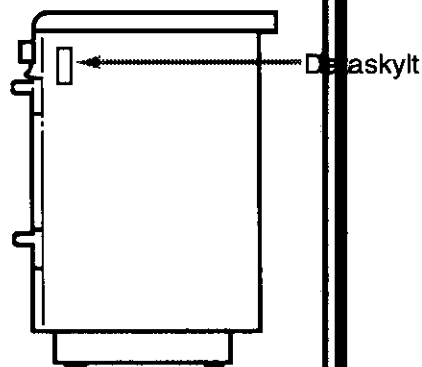
Om service tillkallas inom EHL-åtagandet för att åtgärda problem som finns med på denna lista, riskerar du att själv få stå för kostnaden. Det samma gäller om du har använt produkten till annat än den är avsedd för.

Service och reservdelar till din produkt får du via din återförsäljare eller AB Elektroservice (se under «Hushållsutrustning, vitvaror» i telefonkatalogens Gula sidor).

Uppge produktens modellbeteckning, produkt- och serienummer enligt dataskylten.

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller konsumentköp EHL samt övriga EHL-bestämmelser, vilka återförsäljaren tillhandahåller. Kom ihåg att spara kvittot och EHL-försäkringsbevis.



Mod Prod. nr Ser. nr Inköpsdatum

Forhandler

Tekniska data

Med reservation för ändringar.

Mått (mm)

Bredd	598
Höjd	900 (reg. + 12mm)
Djup	600

Nettovolym (liter)

Ugn	56
Låda	30

Total effekt (watt)

Kokplattor	7000
Glaskeramikhäll	6500

Element-effekter (watt), elementen kan skilja sig åt mellan produkterna.

Övervärme + undervärme	2150	Pizza	3250
Grill	2300	Gratinerings	2300
Varmluft	2250	Övervärme	1150
Undervärme	1000		

Totaleffekt: Se dataskylt på höger sidoplåt.

Lampor

Kontrollampor av typ glimlampa.

Ugnsampa med E - 14 sockel, märkt 230 - 240 V, 15 W (takbelysning), 25 W (sidobelysning) och 30° C.

Råd och tips vid praktiska problem

Problem	Orsak	Åtgärd
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir platta.	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket jäser upp och sedan sjunker ner och blir platt.	Kontrollera inställd temperatur mot rekommendation i tabell eller recept.
	Mat-/vetebrödsdegar har inte jäst rätt. För lång jäsning efter utbakning ger ett platt resultat.	Mat-/vetebrödsdegar ska jäsa dragfritt i rumstemperatur. Vid ett lätt tryck på degen ska fördjupningen gå tillbaka. Kontrollera jäsningstiden mot receptets rekommendation.
	För litet jäst eller bakpulver.	Kontrollera i receptet att du har använt rätt mängd.
Mat-/vetebröd, mjuka kakor blir torra.	För varm fett/vätskeblandning förstör jästens verkan.	Kontrollera alltid temperaturen på vätskan innan du tillsätter den. För färsk jäst 37° C, för torrjäst 45 - 50° C.
	För liten vätskemängd, för mycket mjöl eller fel mjölsort kan ge torrt bröd.	Kontrollera i receptet att du har använt rätt mjölsort och rätt mängd mjöl/vätska.
	För låg temperatur i ugnen gör att bakverket får stå inne för länge för att bli färdigt och blir därmed torrt.	Kontrollera att du har ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller ojämnt gräddade.	Vid för hög temperatur i ugnen blir bakverket/maträtten för mörk innan det är färdigt.	Kontrollera att du har ställt in rätt temperatur.
	För hög placering av bakverket/maträtten vid över/undervärme ger för mycket övervärme. Motsatt effekt vid för låg placering.	Kontrollera i tabell eller recept att du har valt rätt placering.
	Fel placering i varmluft gör att luften inte kan cirkulera ordentligt.	Kontrollera i tabell eller recept att du har valt rätt placering.
	Temperaturen ska som regel vara ca 20 % lägre med varmluft än med över/undervärme. OBS! Med varmluft kan färgen bli något ojämn.	Kontrollera att du har ställt in rätt temperatur.
Bakverk/maträtter blir ljusa.	Aluminiumfolie i botten på ugnen hindrar undervärmen och kan dessutom skada emaljen.	Kontrollera att du inte har aluminiumfolie i botten på ugnen.
	Ljusa bakformar ger ljusare kakor än mörka formar.	Byt eventuellt till mörkare formar och placera formarna på plåt.

Råd och tips vid tekniska problem

Gör inga ingrepp i spisen som kan orsaka skada på person och/eller produkten. Kvarstår problemet efter nedanstående åtgärder ska du kontakta AB Elektroservice eller ett av leverantören godkänt serviceföretag.

Problem	Orsak	Åtgärd
Spisen fungerar inte alls eller bara delvis.	Stickproppen sitter inte i.	Kontrollera att stickproppen är ordentligt isatt.
	En eller flera säkringar har gått.	Byt trasiga säkringar. OBS! 3-fasspisar har tre säkringar.
	Finns det jordfelsbrytare i huset?	Kontrollera att den är tillagen.
Det tar lång tid att koka/steka.	Olämplig kastrull/stekpanna.	Välj en kastrull/stekpanna med plan eller lätt konkvad botten. Glas och porslin (avsedda att användas på spis) har sämre värmeledningsförmåga än t.ex. aluminium.
	Vredet är fel inställt.	Det är som regel bäst att koka/värma upp på högst inställning och därefter välja en lägre inställning.
Ugnsbelysningen fungerar inte.	Lampan är trasig eller sitter löst.	Byt trasig lampa. Skruva till lampan.
Katalysemaljen blir inte ren.	Emaljens porer är tilltäppta.	Bränn av ugnen på högsta temperatur i minst 30 minuter.
	Fettfläckar på emaljen.	Följ anvisningarna för rengöring av ugnen.
Luckspärren fungerar inte.	Spärren är inte satt i funktion.	Sätt spärren i funktion (se «Säkerhetsutrustning»).
Glaskeramikhällen är flammig.	Fel rengöring av hällen.	Rengör hällen enligt anvisningarna i avsnittet «Så sköter och rengör du».

Kneippbröd (4 st)

1 l mjölk
1 l vatten
50 g jäst
1 msk salt
1/2 kg grovmalet fullkornsvete
1/2 kg finmalet fullkornsvete
1/2 kg finmalet rågmjöl
Ca 1 1/2 kg finmalet vetemjöl

Gör så här:

1. Gör en vanlig jädeg.
2. Låt jäsa till dubbel storlek (ca 1 timme).
3. Baka ut till fyra formbröd.
4. Låt efterjäsa i ca 1/2 timme.
5. Dubbel sats kan göras vid gräddning i varmluft. Grädda vid 175° C på ugnstege 1 och 3 i 70 min. eller med över/undervärme vid 200° C på ugnstege 1 i 60 min.

Pizzabotten

50 g jäst
75 g smör eller margarin
3 dl vatten
1/2 tsk salt
Ca 8 dl vetemjöl

Gör så här:

1. Rör ut jästen med litet av vattnet i degbunken.
2. Smält margarinet eller smöret i en kastrull.
3. Tillsätt resten av vattnet till det smälta margarinet eller smöret så att allt blir ljummet och blanda med jästen i degbunken.
4. Tillsätt saltet och mjölet.
5. Arbeta degen jämnt och kavla ut till 3 stora eller 8 små bottnar.
6. Lägg bottnarna på smorda plåtar och fördela pizzafyllningen över dem. Lägg på tomatskivor och håll rikligt med riven ost över.
7. Vi rekommenderar gräddning av en pizza i taget med pizzafunktion på ugnstege 2 vid 200° C. Om flera pizzor önskas gräddade samtidigt:
8. Grädda på tre plåtar i varmluft vid 175° C på ugnstege 2, 3 och 4 i ca 30 min.

Grovbröd i långpanna (4 st)

1 l mjölk
1 l vatten
50 g jäst
1 msk salt
1/2 kg grovmalet fullkornsvete
1/2 kg finmalet fullkornsvete
1/2 kg finmalet rågmjöl
1/2 kg grov rågkross
Ca 1 kg finmalet vetemjöl

Gör så här:

1. Gör en vanlig jädeg.
2. Låt jäsa till dubbel storlek (ca 1 timme).
3. Baka ut till fyra bröd som läggs i långpannan.
4. Låt efterjäsa i ca 1/2 timme.
5. Grädda bröden i varmluft vid 175° C på ugnstege 3 eller med över/undervärme vid 200° C på ugnstege 2.
6. Båda gräddningssätten tar ca 60 min.

Pizzafyllning

400 g köttfärs
2 tsk curry
Smör eller margarin till bryning
2 tsk salt
1/2 tsk peppar
2 stora lökar
1 burk krossade tomater
1 dl tomatpuré
2 tsk farinsocker
4-6 tomater
5 dl riven pizzaost
3 tsk pizzakryddblandning

Gör så här:

1. Bryn köttfärsen i smör eller margarin och tillsätt curry.
2. Arbeta ut till en jämn blandning med en gaffel.
3. Låt blandningen puttra en stund medan salt och peppar tillsätts.
4. Häll över blandningen i en kastrull.
5. Grovhacka löken och fräs den i smör eller margarin.
6. Blanda allt och smaksätt med kryddor.
7. Låt fyllningen småkoka några minuter.
8. Låt fyllningen svalna innan den läggs på pizzabotten.

Satsen räcker till 3 stora eller 8 små pizzor.

Havrekakor

- 4 1/2 dl havregryn
- 4 1/2 dl vetemjöl
- 3 tsk bakpulver
- 3 dl farinsocker
- 3 dl (270 g) smält smör eller margarin
- 2 ägg

Gör så här:

1. Blanda alla ingredienser.
2. Portionera upp degen med två teskedar på smord plåt.
3. Det är lagom med 4 x 4 kakor per plåt.
4. Grädda i varmluft vid 150° (175°)C på ugnstege 2, 3 eller 4 i ca 18 min.
5. Alternativt grädda med över/undervärme vid ca 175° C på ugnstege 3 i ca 15 min.

Smörkransar (90 st)

- 370 g smör eller margarin
- 250 g farinsocker
- 2 ägg
- 1 tsk vaniljsocker
- Ca 1/2 kg vetemjöl
- 1 tsk bakpulver

Gör så här:

1. Rör samman smöret eller margarinet och sockret tills det är helt blandat.
2. Tillsätt äggen under omrörning och blanda i siktat mjöl, bakpulver och vaniljsocker. (Var försiktig så att det inte blir för mycket mjöl i degen.)
3. Låt degen stå kallt ett tag, gärna till nästa dag.
4. Spritsa ut degen genom en kaksprits eller köttkvarn med stjärnmönster i 12 cm långa strängar som rullas ihop till kransar.
5. Grädda kakorna i varmluft vid 150° (175°)C med tre plåtar i taget på ugnstege 2, 3 och 4 i ca 20 min. (Satsen räcker till 6 plåtar.) Alternativt grädda en plåt i taget med över/undervärme vid ca 175° C på ugnstege 3 i ca 15 min.

Kokoskakor

- 4 ägg
- 250 g potatismjöl
- 250 g smör eller margarin
- 350 g farinsocker
- 250 g kokos
- 3 tsk bakpulver

Gör så här:

1. Rör samman smöret eller margarinet och sockret tills det är helt blandat.
2. Tillsätt äggen, ett i taget.
3. Rör till slut försiktigt ned mjöl, bakpulver och kokos.
4. Det är lagom med 4 x 4 kakor per plåt.
5. Satsen räcker till ca 5 plåtar.
6. Grädda kakorna i varmluft vid 150° (175°)C med tre plåtar i taget på ugnstege 2, 3 och 4 i ca 18 min.
7. Alternativt grädda en plåt i taget med över/undervärme vid ca 175° C på ugnstege 3 i ca 15 min.

Vetebullar (48 st)

- 7 dl mjölk
- 200 g smör eller margarin
- 2 dl farinsocker
- 2 tsk kardemumma
- 75 g jäst
- Ca 1 kg vetemjöl

Satsen ger 48 st medelstora bullar.
Räcker till 3 plåtar i varmluft.

Gör så här:

1. Smält smöret eller margarinet i en kastrull.
2. Tillsätt mjölken och varm till 37° C.
3. Rör ut jästen i mjölken.
4. Blanda i mjöl, socker och kardemumma.
5. Låt degen jäsa till dubbel storlek (ca 1 timme).
6. Baka ut 48 bullar. Var snabb vid utbäckningen, så att alla bullarna får så lika jäsningsid som möjligt.
7. Sätt in plåtarna i ugnen efter hand som de fylls på.
8. Efterjäsnning: Sätt på varmluften i 5 min. vid 70° C.
9. Ta ut bullarna och pensla med ägg. Ställ upp termostaten och sätt in bullarna när termostatlampen slocknar.
10. Grädda vid 150° (175°)C på ugnstege 2, 3, 4 i ca 25 min. eller med över/undervärme vid 225° C på ugnstege 2 i ca 10 min.

Tabell för matlagning

	Ugnstemperatur		Ugnstegar		Köttets innertemp °C.
					
STEKNING					
Bogbladsstek	175°	150°	1	2	70 - 75
Filé (fläsk, nöt, vilt)	175°	150°	1 - 2	2 - 3	65
Fläskkarré	175°	150°	1	2	80 - 85
Kalvstek	175°	150°	1	2	70 - 75
Kyckling	175°	150°-175°	1	2	
Revbensspjäll	175°	150°-175°	1	2	
Rostbiff (röd)	175°	125°	1	2	65
Rostbiff (rosa i mitten)	175°	150°	1	2	65
Sadel (vilt, lamm)	175°	150°	1	2	70 - 75
Skinka, lättsaltad (i folie)	175°	150°	-	1	75
Skinka, lättsaltad (utan folie)	175°	125°	-	1	75
Skinkstek	175°	150°	1	2	75
Stek (lamm, nöt, vilt)	175°	150°	1	2	70 - 75
MATRÄTTER					
Fisk (ugnskokt)	200°	175°-200°	1	1 och 3	
Fisk (ugnsstekt)	200°-225°	200°-225°	1		
Gratänger	225°	200°	1	1-3	
Köttbullar i långpanna	200°-225°	200°-225°	1-2	1-3	
Köttpudding	175°-200°	150°-175°	1	1-3	
Omeletter	200°-225°	175°-200°	1-2	1-3	
Piroger	225°	200°-225°	1-2	1-3	
Pizza	225°	175°-200°	1-2	1-3	
Potatis, bakad	225°	200°-225°	1-2	1-3	
Pudding	200°-225°	175°-200°	1	1-3	
Stekt sill	225°	200°	1-2	1 och 3 eller 1-3	
Suffléer	175°-200°	175°	-	1-3	

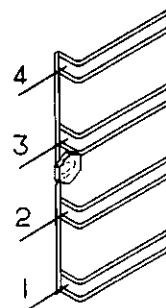
Varmluftstekning kan även genomföras vid 25° C lägre temperatur än vad som anges i tabellen (125° C). Resultatet blir minst lika bra, men tillagningstiden måste ökas.

Ta ut steken när temperaturen är uppnådd. Detta är särskilt viktigt när du vill ha köttet rött eller rosa.

Låt steken vila en stund före uppskärning.
Sänk temperaturen något om köttet är djupfryst.
Beräkna 20 minuter längre tillagningstid om steken sätts in i ugnen kall.

Tillagningstiden varierar med stekens form.
En tjockare och bredare stek tar längre tid än en tunnare och smalare. Tiden ökar också med vikten.

**Ha alltid litet vatten i långpannan, så att inte fett
bränner fast och avger os och lukt.**



Ugnstegar räknas nerifrån och upp.

Tabell för bakning

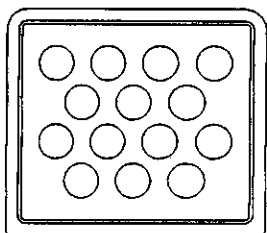
	Ugnstemperatur		Ugnstegar		Baktid	
						
STEKNING						
Bondbröd (form eller panna)	200°-225°	175°-200°	1	2	35-45	30-35
Bullar (råg, graham)	200°-225°	150°-175°	2-3	2 el. 2,3,4	10-12	10-15
Formbröd (lätta)	200°-225°	175°-200°	2	2 el. 1 o. 3	35-45	35-40
Formbröd (tunga)	175°-225°	175°-200°	2	2 el. 1 o. 3	50-60	50-60
Kuvertbröd/småfranska	200°-225°	150°-175°	2	2 el. 2,3,4	8-10	8-10
Scones	225°-250°	200°-225°	2	2 el. 1 o. 3	8-10	10-12
VETEBRÖD						
Bullar	200°-225°	150°-175°	2-3	2 el. 2,3,4	8-10	10-15
Längder/kransar	200°-225°	175°-200°	1	2 el. 1 o. 3	15-20	15-20
Skorpor (färgsättning)	200°	175°-200°	2	2 el. 2,3,4	15-20	15-20
Skorpor (torkning)	75°-100°	75°-100°	1-2	2 el. 2,3,4	2-4 t	2-4 t
MJUKA KAKOR						
Muffins	225°	175°	1-2	2 el. 1 o. 3	10-12	15-18
Rulltårta	225°-250°	200°-225°	2	2 el. 1 o. 3	5-7	5-8
Sockerkaka (lätt)	175°-200°	175°-200°	1	2 el. 1 o. 3	35-45	35-45
Sockerkaka (tung)	150°-175°	150°-175°	1	2 el. 1 o. 3	50-60	50-60
Tårtbotten	175°-200°	175°-200°	1	2 el. 1 o. 3	30-40	30-40
SMÅKAKOR						
Maränger	100°-150°	100°	2-3	2 el. 1 o. 3	45-60	50-60
Mazariner	175°-200°	150°-175°	3	2 el. 1 o. 3	15-20	15-20
Mördegskakor	175°-200°	175°-200°	3	2 el. 2,3,4	5-10	5-10
Pepparkakor	175°-200°	150°-175°	3	2 el. 2,3,4	5-7	5-10
Smördegskakor	200°-225°	175°-200°	3	2 el. 2,3,4	5-12	5-10

Allmänna råd:

Flytta alltid över färdiggräddade bröd till ett galler och täck med en bakduk, om det inte är ett bröd som du vill ha en knaprig yta på.

Vid bakning på flera nivåer samtidigt (varmluft) måste du räkna med något längre baktid.

Pröva först med den lägsta angivna temperaturen.



FRAMSIDA

För att den varma luften ska cirkulera mellan och på sidorna av bakverken, bör du vid användning av varmluft placera max. 14 bullar, småfranska osv per plåt. Den skisserade placeringen ger bäst luft-cirkulation och jämnast gräddning.

Tabell för gratinering

	Ugnstegar	Ugnstemp.	Tid
Smörgås	2 - 3	225° - 250°C	ca. 5 min.
Pizza	1 - 2	225° - 250°C	15 - 20 min.
Gratäng	1 - 2	200° - 225°C	15 - 20 min.



Sätt termostaten på max 250° C.

Rätter som kan ge mycket fettstänk bör inte tillagas med denna inställning, eftersom fett då kan avsättas på varmluftselementet och ge upphov till stark rökutveckling.

Tabell för grillning

	Ugnstemp.	Ugnstegar	Skivat kött	
			Tjocklek i cm	Ca.tid i min. pr. side.
Biff	250°	3 - 4	1,5	2,5 - 3,5
Entrecôte	250°	3 - 4	1,5	3 - 4
Kotlett	250°	3 - 4	1,5	4 - 5
Grillkorv	250°	4		5 (totaltid)
Hamburgare	250°	4	1,0 - 1,5	3 - 3,5
Lever	250°	3 - 4	1,0 - 1,5	3 - 4
Lövbiff (grillas bara på en sida)	250°	4	0,5	2 - 2,5
Revbensspjäll	250°	2 - 3	1,5 - 2,0	6 - 8



Sätt termostaten på max 250° C.

Stängd lucka.

Lägg gärna litet folie eller häll litet vatten i en långpanna under ugnsgallret.
Smak och färg blir bättre om du penslar köttet med grillsås, grillolja eller kinesisk soja.
Börja grilla när grillelementet är rödglödgate.

Egna recept:



ELECTROLUX HOME PRODUCTS OPERATIONS EUROPE

 **The Electrolux Group. The World's No. 1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerations, cookers, washing machines, vaccum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.